

**BREVE HISTÓRIA AMBIENTAL E SOCIOCULTURAL DA ALIMENTAÇÃO
NO BRASIL: DO DESCOBRIMENTO A MEADOS DO SÉCULO XX****BREVE HISTÓRIA AMBIENTAL Y SOCIOCULTURAL DE LA
ALIMENTACIÓN EN BRASIL: DEL DESCUBRIMIENTO A MEDIADOS
DEL SIGLO XX****BRIEF ENVIRONMENTAL AND SOCIO-CULTURAL HISTORY OF FOOD
DIET IN BRAZIL: FROM DISCOVERY TO MID 20TH CENTURY**

Carlos Armênio Khatounian

RESUMO: A alimentação resulta de fatores socioculturais e ambientais ao longo da história. No Brasil, o primeiro momento foi o encontro das tradições culinárias e da agrobiodiversidade do Mediterrâneo com o trópico americano, na porção nordestina da Mata Atlântica, e a mandioca foi seu elemento central. O segundo momento se associou à mineração nos Planaltos do Sudeste, tendo como principais elementos o milho e o feijão. No final dos 1700, já havia uma dieta brasileira, com predomínio de produtos tropicais. Com a transferência da sede do Império português para o Brasil, em 1808, os valores socioculturais da Corte influenciaram fortemente a dieta, em detrimento da adaptação ecológica e do rendimento agrônomo. Cresce a participação do arroz, ao qual se atribuía maior status social que ao milho, à mandioca e ao feijão. Com a imigração europeia a partir das últimas décadas do século XIX, cresce a participação do trigo, importado. A alimentação dos brasileiros urbanos se afasta do meio tropical e se vincula aos portos. Um dos maiores desafios para a sustentabilidade da alimentação no Brasil é retropicalizá-la.

Palavras-chave: alimentação sustentável; agroecologia; hábitos alimentares; segurança alimentar; soberania alimentar.

RESUMEM: La alimentación resulta de factores socio-culturales y ambientales a lo largo de la historia. En Brasil, el primer momento fue el encuentro de las tradiciones culinarias y de la biodiversidad agrícola del Mediterráneo con las del trópico americano, en la parte nordeste del Bosque Atlántico, y la yuca fue su elemento central. El segundo momento fue asociado con la minería en los Planaltos del Sudeste, y sus elementos principales fueron el maíz y el frijol. A fines de 1700, ya había una dieta brasileña, con predominio de productos tropicales. Con el traslado de la sede del Imperio portugués a Brasil en 1808, los valores socio-culturales de la Corte influyeron fuertemente en la dieta, a expensas de la adaptación ecológica y del rendimiento agronómico. Crece la participación de arroz, al cual se atribuyó mayor estatus social que al maíz, a la yuca y a los frijoles. Con la inmigración europea de finales del siglo XIX, crece la participación del trigo, importado, de tal manera que la alimentación de los brasileños urbanos se aleja del ambiente tropical y se vincula a los puertos. Uno de los mayores retos a la sostenibilidad de la alimentación en Brasil es retropicalizarla.

Palabras claves: alimentación sostenible; agroecología; hábitos alimentarios; seguridade alimentaria; soberania alimentaria.

ABSTRACT: Food diet results from a combination of socio-cultural and environmental factors along history. In Brazil, the first act was the encounter of culinary traditions and agrobiodiversity of the Mediterranean with that of the American tropics, in the northeastern portion of the Atlantic Forest. Cassava was its central element. The second act was associated with the mining cycle in the Southeastern plateau, and maize and beans were the main elements. By the end of 1700, a Brazilian diet was set up, with predominance of tropical products. With the transfer of the Portuguese Empire headquarters to Brazil in 1808, the socio-cultural values of the court strongly influenced the diet at the expense of ecological adaptation and agronomic performance. The consumption of rice, associated with higher social status, increased compared with maize, cassava and beans. The European immigration from the late nineteenth century onwards led to an increase in the use of imported wheat, so food consumption of urban Brazilians moved away from their tropical environment and became more dependent on the ports. One of the biggest challenges to improve food diet sustainability in Brazil is re-tropicalized it.

Key words: sustainable food system; agroecology; food habits; food security; food sovereignty.

1. INTRODUÇÃO

Em cada quadrante do planeta, a alimentação humana resultou historicamente da combinação de fatores ambientais e culturais. As condições do meio, especialmente o clima, o solo e a biodiversidade ofereceram o material básico potencialmente alimentício. Por sua vez, os padrões culturais, aí incluídos técnicas culinárias e valores simbólicos, forneceram ferramentas para transformar parte do material potencialmente alimentício em comida. Esses padrões culturais estabeleceram em cada ambiente e para cada sociedade a diferença entre o comestível e a comida.

Além disso, sobre o universo da comida se desenvolveram critérios de status social, atribuindo-se maior ou menor prestígio a algumas comidas, prestígio esse estendido às pessoas que as comiam. Normalmente, as comidas de maior prestígio estavam associadas à maior dificuldade de obtenção dos ingredientes ou a uma preparação mais complexa ou

trabalhosa. Numa sequência de dois artigos, discutimos as condições ambientais, a biodiversidade e os padrões culturais e sociais da alimentação ao longo dos últimos seis séculos, na província do planeta hoje chamada de Brasil.

No presente artigo tratamos do encontro entre portugueses e índios, do diálogo entre a biodiversidade e as técnicas culinárias do Mediterrâneo e do Trópico Sul-Americano, tal como se achavam nos primeiros anos do século XVI. Em sequência são discutidas as modificações nas dietas que se seguiram à transferência da família real para o Brasil, particularmente a ascensão do arroz. No segundo artigo, a ser publicado no próximo número da revista, discorreremos sobre a destropicalização da alimentação, acentuada com a imigração europeia a partir de meados dos 1800, e por fim se discute a modernização e a industrialização das dietas, acentuadas fortemente a partir da segunda metade do século XX.

2. A FORMATAÇÃO DA DIETA NO BRASIL COLÔNIA

Uma abordagem ambiental e sócio-cultural da história alimentar parte do princípio de que qualquer padrão de alimentação resulta de um processo dialogado entre natureza e sociedade. Mas esse processo não é estanque. Pelo contrário, o diálogo ocorre de maneira dinâmica e se desenvolve ao longo do tempo histórico, incorporando a cada momento os elementos culturais, biológicos e agronômicos que vão se apresentando.

Nesse texto, dividimos o tempo tendo como referência fatos que definiram alterações importantes no rumo da evolução da alimentação, tendo como principal função a facilidade de exposição.

2.1 A ALIMENTAÇÃO NOS 1500: O SÉCULO DO DESLUMBRAMENTO

Normalmente a história do Brasil é contada a partir da chegada da esquadra de Pedro Álvares Cabral à costa do que hoje é o sul do Estado da Bahia. Mas para entender a alimentação do Brasil atual, é preciso entender a lógica alimentar já perfeitamente estabelecida, praticada pelas populações indígenas naquele abril de 1500 e descrita sucintamente por Pero Vaz de Caminha.

Os indígenas tinham como base alimentar a mandioca, complementada com produtos da caça, da pesca e da coleta. Através de sua lente de português do século XV, assim Caminha descreveu o sistema alimentar dos índios:

Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem qualquer alimária [animal] que costumada seja ao viver dos homens. Nem comem senão desse inhame [mandioca], que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam (CAMINHA, 1500/1999, p. 54).

Mas a surpresa maior, aos olhos de Caminha, era que esse sistema alimentar resultava em maior vigor físico do que o dos portugueses, nas suas próprias palavras: "E com isso [essa dieta] andam tais e tão rijos e tão nédios, que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos" (CAMINHA, 1500/1999, p. 54).

As décadas seguintes vieram a mostrar que o padrão alimentar constatado pela esquadra de Cabral era bastante difundido, cobrindo praticamente toda a área do trópico úmido americano. Isso porque nenhuma cultura produz tão abundantemente como a mandioca, em climas com período de pelo menos seis meses de calor e umidade. Nessas condições, a mandioca é um precioso tesouro vegetal, capaz de produzir em solos muito pobres e com muito pouco trabalho. A partir de 1532, com a chegada da primeira expedição colonizadora, os contatos entre portugueses e índios se tornam muito estreitos, e o conhecimento das coisas da terra se aprofunda e passa a ser comunicado à Europa. Quatro décadas mais tarde,

Breve História Ambiental e Sociocultural Da Alimentação no Brasil: do Descobrimento a Meados do Século XX, pp. 59-92.

em 1575, Pero de Magalhães Gandavo faz menção à abundância propiciada pela mandioca aos indígenas: “Mas a vida que [os índios] buscam e a grangearia de que todos vivem, é a custa de muito pouco trabalho e mais descansada do que a nossa” (GANDAVO, 1576/1980, p. 122). De forma mais elaborada, José da Silva Lisboa, bacharel nascido na Bahia e formado em Coimbra, explica com números a Domingos Vandelli, seu antigo professor em Portugal, porque a mandioca era o mantimento mais utilizado no Brasil:

Cada preto sem dificuldade prepara e planta todos os dias 100 covas de mandioca, qualquer terra a mais medíocre produz 20 alqueires por mil covas. Dois pretos que trabalhassem juntos teriam feito em 10 dias planta para 40 alqueires; em outros 10 dias teriam colhido e preparado a farinha com o trabalho reunido. El-Rei dá a seus soldados uma quarta de farinha a cada 10 dias, de modo que os ditos pretos consumiriam por ano 20 alqueires e lhes restavam ainda outros 20 para venderem, tudo fruto do trabalho de 20 dias. Não é fácil achar país, onde com 20 dias de trabalho, se tenha pão para todo o ano, e ainda alguma coisa de mais (LISBOA¹, 1781/1950 apud AGUIAR, 1982, p. 64-65).

Mas não era a mandioca apenas boa para produzir, era também muito boa para comer. Em 1553, em carta endereçada da Bahia ao padre Inácio de Loyola, informava o padre Luiz Grã,

Pão de trigo não o tem [os habitantes da Bahia] senão de Portugal, ainda que em São Vicente se semeia e colhe muito formoso, mas nem ali nem nas outras capitânicas se trabalhou por semear, porque esse mantimento da terra... a que chamam mandioca... é suficientemente bom (AGUIAR, 1982 p. 44).

Gabriel Soares de Sousa, rico e culto senhor de engenho na Bahia, nascido em Portugal, escrevia em 1587:

¹ LISBOA, J. da S. (1781). Carta a Domingos Vandelli, **Revista do Instituto Histórico e Geográfico da Bahia**, Salvador, n. 76, 1950, p. 118-9.

...e ainda digo que a mandioca é mais sadia e proveitosa que o bom trigo, por ser de melhor digestão. E por se averiguar por tal, os governadores Tomé de Sousa, D. Duarte e Mem de Sá não comiam no Brasil pão de trigo... (SOUSA, 1587/1971, p. 179-180).

Mas o encantamento com a nova terra ia muito além da mandioca. Nas palavras de Gabriel Soares de Sousa (1587/1971), incluía o milho (*Zea mays*) mole, “do qual fazem os portugueses muito bom pão e bolos com ovos e açúcar [...] muito bom para cozer com [...] carne, pescado [...] e galinha, [...] mais saboroso que o arroz”. Aí estavam favas (*Phaseolus lunatus*), “que os índios chamam comenda [...] que fazem muita vantagem de sabor às de Portugal”. Eram os amendoins: “comem-se assados e cozidos [...] e são muito saborosos, e torrados fora da casca são melhores”. E o caju, “fruto formosíssimo [...] para se comerem cozidos com açúcar e canela não tem preço”, com sua castanha, “a qual é muito saborosa, e quer arremedar no sabor aos pinhões, mas é de muita vantagem”. Essa lista completa seria demasiado longa para o objetivo desse texto, mas para lhe dar o lugar que os portugueses lhe concediam, cumpre mencionar os ananases: “fruto do tamanho de uma cidra [...] olho à feição das alcachofras [...] muito doce e tão suave que nenhuma fruta da Espanha lhe chega na formosura, no sabor e no cheiro” (SOUSA, 1587/1971, p. 182-202). Cheiro esse, que se impregnou no seu nome hoje mais comum de “abacaxi” – “ywa hy’ãkaãasy” – “fruta cheirosa” em guarani.

Além dos frutos da terra, havia a caça e o pescado abundante. E além da caça e do pescado havia o desempenho muito favorável da maior parte das culturas e criações trazidas da Europa e de outras regiões tropicais do Império português: as bananas, os citros (“frutas de espinho”), o coco, o gengibre, as videiras e figueiras, as couves, pepinos, cebolas, alfaces e outras tantas plantas hortícolas.

Nas palavras de Pero de Magalhães, publicadas em 1576:

[...] há nesta terra muita cópia de leite de vacas, muito arroz, favas, feijões, muitos inhames e batatas, e outros legumes que fartão muito a terra. Há muita abundância de marisco e peixes por toda esta costa; com estes mantimentos se sustentão os moradores do Brasil sem

Breve História Ambiental e Sociocultural Da Alimentação no Brasil: do Descobrimento a Meados do Século XX, pp. 59-92.

fazerem gastos nem diminuïrem nada em suas fazendas [...] Huma das cousas que sustenta muito, e abasta he a muita caça que há nestes matos de muitos gêneros e de diversas maneiras [...] (GANDAVO, 1576/1980, p. 48-49).

Para os portugueses dos 1500, o deslumbramento não podia ser maior. A abundância generosa e despreocupada daquela nova terra era desconcertante demais para eles, crescidos numa terra desgastada já havia séculos pela densa presença humana, com a agricultura baseada num elenco comparativamente limitado de plantas cultivadas, sob um clima de frialdade dolorida no inverno e calores fortíssimos no verão, com comida contada, pouca fruta e pouca água.

E como eram homens os que em maior número chegaram nas primeiras décadas da ocupação, havia, além disso tudo, as índias, desconcertantemente nuas, e cujos irmãos e pais as davam como esposas aos portugueses. Já na carta de Caminha se registrava esse desconcerto:

Ali andavam entre eles [os índios] três ou quatro moças, bem moças e bem gentis [...] e suas vergonhas [...] tão cerradinhas e tão limpas das cabeleiras que, de as muito bem olharmos, não tínhamos nenhuma vergonha (CAMINHA, 1500/1999, p. 40).

Assim, no primeiro século de contato, a atitude diante do Brasil foi sobretudo de deslumbramento, talvez poucas vezes cristalizado em palavras como numa carta de 1560, em que o padre Ruy Pereira escrevia da Bahia a Portugal, que “se houvesse paraíso na Terra, eu diria agora que o havia no Brasil” (AGUIAR, 1982, p. 44).

Desse modo, o primeiro século da alimentação no Brasil foi de incorporação pelos portugueses da biodiversidade do trópico sul-americano, tanto nas plantas de cultivo como no uso de recursos da flora e fauna silvestres. Com o tempo, as mãos portuguesas juntaram sua própria tradição culinária com aquela que aprendiam dos indígenas e criaram com os recursos da terra produtos até então desconhecidos tanto em Portugal como no Brasil. Surgiam o bolo da mandioca puba, o doce do caju, os

cozidos de couve com peixe-boi: “parece lombo de porco [...] nem pessoa alguma o come que o tome por peixe” (SOUSA, 1587/1971, p. 279). Ganhavam popularidade o pirão de farinha de mandioca, a marmelada de fruta de lobo, os cozidos de taioba. Ali estava o embrião de uma nova vertente culinária na história da humanidade, centrada na mandioca, mas com amplo complemento de outros produtos, de origem vegetal e animal.

Interessa notar que não se registra nessa época a presença diária do arroz, nem do feijão, nem do milho – “ubatim, que os índios comem como fruta”, isto é, de maneira esporádica –, nem do trigo – porque, mesmo na Capitania de São Vicente onde “já se deu [...] não no querem semear por haver na terra outros mantimentos de menor custo” (GANDAVO, 1576/1980, p. 40). Tampouco se menciona a carne de boi. Quanto às bebidas, há menção a vinho vindo de Portugal e a bebidas fermentadas feitas pelos índios de mandioca mansa, de milho, de caju e de abacaxi. A cachaça ainda não havia se popularizado.

2.2 A ALIMENTAÇÃO DO BRASIL AÇUCAREIRO

O deslumbramento dos 1500 foi pouco a pouco perdendo intensidade, à medida que as surpresas iam se transformando na trivialidade do cotidiano. Após a fase de contato intenso com os índios, a população indígena da costa declinou fortemente, vitimada principalmente pelas doenças trazidas pelos portugueses. Simultaneamente, a mão de obra nos engenhos de açúcar era substituída pelos “negros da Guiné”, apenas marginalmente mencionados nos textos das décadas de 1570 e 1580, mas que se tornam a principal força de trabalho nos engenhos de açúcar a partir dos 1600. A matriz cultural e biológica do Brasil vai se transformando: sobre a sociedade luso-indígena, vai se mesclando um traço africano cada vez mais forte.

No âmbito da alimentação, a presença africana se traduziu em novos produtos e novas técnicas culinárias. Entram no país os inhames africanos, o quiabo (quingombo), o feijão-de-corda, o dendê, o andu (quando,

guandu), o maxixe etc. O padrão culinário dos povos do Golfo da Guiné consistia num prato de inhame pilado depois de cozido, até formar uma massa de grana fina, chamada de fufu ou futu. Em outro recipiente, cozinhavam-se juntos produtos de origem animal (carnes, peixes, camarões) e vegetal (amaranto, celósia, quiabo, folhas de juta hortícola etc.), temperados com pimenta, sal e ervas de cheiro, formando um caldo espesso, tanto mais viscoso quando mais quiabo se utilizava. Esse caldo era chamado calulu. Na hora de comer, faziam-se bolinhas de fufu, a seguir pressionadas ao meio com o polegar para formar uma pequena concha, que se mergulhava no calulu e logo se levava à boca. Ainda no século XXI, com pequenas adaptações, o fufu continua vivo e vibrante como prato típico nos países do Golfo da Guiné.

Esse padrão culinário das civilizações do inhame foi aplicado aos produtos disponíveis no Brasil, gerando pratos como o caruru, o vatapá, o efó e a maniçoba. O componente amiláceo do futu foi aqui substituído pela farinha de mandioca, mais tarde também pelo milho, e mais tarde ainda pelo arroz. Do outro lado do Atlântico, a introdução da mandioca na África terminou por deslocar o inhame de sua posição de principal amiláceo na dieta. Comparada ao inhame, também em terra africana, a mandioca produzia mais, era menos exigente quanto à fertilidade do terreno e requeria menos trabalho (HEISER, 1977, p. 156).

No início da colonização portuguesa, o açúcar e outros produtos de exportação eram embalados em couro. À medida que aumentava a demanda por couro, os criatórios de gado se foram estabelecendo ao longo dos rios nordestinos, particularmente o São Francisco, penetrando no Agreste e depois na Caatinga. Devido à distância crescente entre os criatórios e a costa, a carne dos animais abatidos era transformada em charque ou jabá, que passa a integrar a alimentação dos escravos. Os senhores de engenho preferiam a carne fresca e, fiéis à tradição portuguesa, de porco.

Também nessa época, os feijões, presentes mas quantitativamente pouco expressivos nas dietas indígenas e luso-indígenas, vão ganhando importância nas dietas dos escravos nos engenhos. Mas são os feijões de

origem africana (*Vigna unguiculata*), mais tolerantes às temperaturas elevadas e aos solos pobres, os que passam a predominar no Brasil de então. A essa espécie botânica pertencem os feijões hoje conhecidos como fradinho, macáassar, de corda, de praia, da colônia.

Desse processo resultou a dieta tradicional da costa do Nordeste, centrada em feijão, farinha de mandioca, carne seca, rapadura, algumas hortaliças e aguardente. Aguardente, aliás, cuja produção foi incrementada por ser parte do pagamento dos escravos na costa africana e que terminou por se popularizar nos engenhos porque melhorava o desempenho dos escravos.

Poder-se-ia esperar que a agrobiodiversidade enriquecida pela confluência de três regiões culturais e biológicas do planeta, a indígena e a negra dos trópicos, e a portuguesa do Mediterrâneo, fossem criar uma sociedade de grande abundância alimentar. Contudo, isso não ocorreu. Pelo contrário, a sociedade açucareira do Nordeste colonial esteve sempre às voltas com crises de abastecimento, porque o esforço produtivo era prioritariamente direcionado à atividade açucareira. Para contornar essas crises, houve recorrentemente éditos obrigando os engenhos a plantarem mandioca, tanto da parte da administração colonial portuguesa como também da holandesa, enquanto esta durou. Os éditos definiam o número de covas de mandioca, normalmente ao redor de 250 por escravo. Paradoxalmente, a estupenda capacidade de produção da mandioca e toda a agrobiodiversidade junta serviram antes para reduzir o tempo e a área dedicada ao consumo local do que para gerar uma sociedade de abundância.

2.3 A ENTRADA DO MILHO

O primeiro século da vida brasileira teve como palco quase exclusivo a porção costeira da Mata Atlântica, sobretudo a nordestina. Ao longo de toda essa costa, nenhuma cultura agrícola rivalizava a mandioca. No entanto, à medida que os povoamentos de controle português iam

Breve História Ambiental e Sociocultural Da Alimentação no Brasil: do Descobrimento a Meados do Século XX, pp. 59-92.

adentrando o continente, foram se defrontando com regiões ecológicas diferentes, onde a mandioca não encontrava um período suficientemente longo de calor e umidade combinados. Uma estação chuvosa de três meses é suficiente para uma produção satisfatória de milho, enquanto pelo menos seis meses são necessários para o desempenho pleno da mandioca. Nos novos ambientes de penetração, a mandioca continuou presente, mas perdeu em importância para o milho, que de apenas “fruta” na costa da Bahia passa a ser consumido diariamente, com uma participação significativa na dieta. Isso aconteceu da maneira mais intensa no sertão nordestino e no Planalto Paulista.

No sertão nordestino, o curto período de chuvas permitia uma colheita abundante de milho, enquanto a mandioca, embora sobrevivesse à seca, não produzia a contento. As populações que subiam o São Francisco, e depois outros rios, eram predominantemente de pessoas livres, mas pobres, para as quais havia muito pouco espaço econômico na sociedade açucareira do litoral. Há indícios de que uma parte considerável dessa população seria do norte da África, provavelmente do atual Marrocos. Os primeiros indícios são biológicos: há no sertão nordestino uma população com características físicas muito semelhantes aos atuais marroquinos, de pele mais morena e traços árabes. Na segunda metade dos 1500, os portugueses estavam ativamente envolvidos na conquista do Marrocos, tendo o próprio rei D. Sebastião morrido em 1578, na batalha de Alcácer-Quibir, morte essa que resultou na união das coroas ibéricas em 1580.

Mas os indícios mais evidentes da presença marroquina estão na culinária. No sertão do nordeste se estabeleceu uma dieta à base de milho, leite e derivados, rapadura e hortaliças, em tudo análoga à dieta do Marrocos. O prato básico da dieta era o cereal cozido no vapor, o cuscuz, termo, aliás, de origem árabe, apenas que na versão marroquina era de trigo em vez de milho. Vivendo em uma região pobre em lenha, era importante para os marroquinos aproveitar o pouco dela que tinham. Para isso, desenvolveu-se uma panela especial, o cuscuzeiro, com dois recipientes: no de baixo, colocavam-se hortaliças e carnes para cozer em água, e no de cima ia o cereal, e finalmente ia a tampa fechando tudo. O

recipiente de cima tinha o fundo todo vazado por pequenos orifícios, e esse fundo encaixava perfeitamente sobre o recipiente de baixo. O fogo aquecia a água da panela de baixo, cozinhando as hortaliças e carne, e o vapor subido desse caldo passava pelos orifícios e cozinhava o cereal. Os conteúdos dos dois recipientes eram comidos juntos.

Ainda que o cuscuz fosse bem conhecido entre os portugueses nos 1500, a lógica de economia de lenha e toda a culinária que o acompanhava não tinham paralelo na cozinha portuguesa, nem na dos índios, nem na dos africanos da Guiné. No sertão do Nordeste, provavelmente pela abundância de lenha naquela época, a panela de baixo passou a ser ocupada apenas com água, sendo as carnes e hortaliças preparadas em outros recipientes. O cuscuz de milho se comia e ainda hoje com frequência se come com leite salgado, produto estranho à culinária portuguesa, mas comum na mourisca. Entre os pratos doces, desenvolveu-se a umbuzada, cozido da fruta madura do umbu com leite e açúcar, análoga às tâmaras com leite, e sem equivalente na cozinha portuguesa. Todos esses fatos documentam uma influência marroquina importante na cozinha do sertão, que ainda está à espera atenção dos historiadores.

O milho também ganhou importância no Planalto Paulista, mas por motivos climáticos diferentes dos do semiárido. Nas montanhas do Sudeste fazia mais frio, de modo que o período quente mais curto comparativamente desfavorecia a mandioca e favorecia o milho. A povoação que se formou ao redor do aldeamento dos jesuítas no Planalto de Piratininga foi o primeiro núcleo luso-indígena na porção subtropical da Mata Atlântica. Sem pau-brasil e muito fria para a cana de açúcar, essa povoação a cerca de 800 metros de altitude ganhou alguma importância com a produção de trigo, logo após sua fundação. Contudo, porque o trigo produzia menos que outras culturas, e em poucos anos passou a ser fortemente prejudicado pela ferrugem, seu cultivo foi em pouco tempo abandonado (TEIXEIRA, 1958, p. 27).

Economicamente estagnada, a povoação do planalto não era atrativa para os portugueses, nem gerava recursos para a importação de negros da Guiné. Assim, permaneceu por séculos como um centro mais indígena que lusitano, falando o tupi-guarani, vivendo como os índios e herdando dos

índios uma profunda familiaridade com o meio ambiente que ocupava. Aqui o milho foi aproveitado para produzir farinha, com técnica análoga à que se empregava para a farinha de mandioca. Os grãos eram pilados para a remoção da casca, depois deixados macerar em água até ficarem brandos, sendo então moídos e a massa tostada em camadas finas em forno chato, o mesmo utilizado para fazer a farinha de mandioca. Essa é a farinha de milho, também chamada de farinha de beiju, comum no Sudeste e no Sul do Brasil e inteiramente desconhecida no restante do país e em outras partes do mundo.

Ao lado do milho, que ganhava importância no Planalto de Piratininga, despontava outra planta, pouco comum na costa nordestina: o feijão americano (*Phaseolus vulgaris*), que se tornaria o feijão hoje dito “comum” no Brasil. Enquanto as favas (*Phaseolus lunatus*), descritas por Gabriel Soares de Sousa na Bahia, e os feijões de origem africana (*Vigna unguiculata*) produzem em temperaturas elevadas e toleram solos relativamente pobres, o feijão comum precisa de clima ameno e de solos melhores. Mas no Planalto de Piratininga, como em várias outras regiões de meia altitude do trópico americano, esse feijão podia ser plantado associado ao milho, sem lhe causar prejuízo. Como o milho era plantado em terras novas, a fertilidade acumulada pela floresta era capaz de sustentar a produção combinada de ambos.

Um terceiro elemento usual nesses sistemas de produção eram as abóboras, tanto para consumo humano como dos porcos. Diferentemente do nordeste açucareiro, havia nesses planaltos um excedente de cereal, que propiciou o crescimento da produção de suínos, à medida que a caça escasseava. Os porcos eram criados soltos até cerca de um ano de idade e depois eram engordados (*cevados*) com milho. No Planalto do Piratininga o porco não era apenas para os ricos, que, aliás, eram poucos, mas um produto diário de toda a população, e sua banha era a gordura alimentar mais usual.

A associação de milho com feijão na área em cultivo se repetia no prato. Uma combinação nutricionalmente feliz, uma vez que a proteína da combinação é de qualidade superior a de qualquer dos dois alimentos

comidos em separado. Essa combinação era complementada com couve, serralha, taioba ou alguma outra hortaliça, e com carne, sobretudo de porco, tudo isso cozido em banha de porco. A mandioca e o gado bovino também estavam presentes, mas eram quantitativamente menos importantes.

Na falta de recursos locais que dinamizassem sua economia, os habitantes do Planalto de Piratininga palmilharam o continente em busca de escravos índios e pedras e metais preciosos, os únicos produtos vendáveis ao seu alcance. Com isso, levaram a língua geral, a variante do tupi-guarani codificada pelos jesuítas, para todos os lugares por onde andaram, juntamente com suas técnicas agrícolas, plantas e animais de criação e o padrão alimentar neles alicerçado.

Semeada ao largo do espaço geográfico que viria a ser o interior do Brasil, essa bagagem cultural e biológica se implantou particularmente bem por quase toda a extensão dos planaltos do Sudeste, e foi a base alimentar da região das minas de ouro, descobertas em 1694. Em 1817, um século mais tarde, o botânico francês Auguste de Saint Hilaire descreve o passadio de Minas, já perfeitamente sedimentado:

Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos fazendeiros [...] O feijão preto forma prato indispensável na mesa do rico, e [...] constitui quase que a única iguaria do pobre. Se a esse grosseiro manjar este último acrescenta alguma coisa, é arroz ou couve, ou outras ervas [...] e a geralmente preferida é a nossa serralha (*Sonchus oleraceus*) [...] Como não se conhece o fabrico da manteiga, substitui-se-lhe a gordura que escorre do toucinho que se frita. O pão é objeto de luxo, usa-se em seu lugar a farinha de milho [...] Cada conviva salpica com farinha o feijão ou outros alimentos [...] e faz-se assim uma espécie de pasta [...] quando se come carne assada, cada vez que se leva um pedaço à boca, junta-se uma colher de farinha, e com uma destreza inimitável, arremessa-se a colherada sem deixar cair um só grão [...] Um dos pratos favoritos dos mineiros é a galinha cozida com os frutos do quiabo, de que se desprende uma mucilagem espessa semelhante à cola; mas os quiabos não se comem com prazer senão acompanhados de angu, uma espécie de polenta sem sabor [...] o gênero de sobremesa que delícia os mineiros é o prato chamado canjica, nome que dão ao milho descascado e cozido em água. Nada iguala a insipidez de semelhante iguaria, e, no entanto, estranha-se que o

estrangeiro tenha o mau gosto de adicionar-lhe açúcar (SAINT-HILAIRE², 1817 apud CASCUDO, 1977, p. 168-169).

Embora Saint-Hilaire faça menção pejorativa ao angu ("polenta sem sabor"), esse produto merece comentário. No sertão nordestino o milho se associou predominantemente à técnica marroquina do cuscuz. No Planalto de Piratininga, o milho foi submetido à técnica indígena da farinha fermentada, a farinha de beiju. Ambos, contudo, eram produtos trabalhosos e de armazenamento curto, que exigiam a dedicação, o tempo e o talento das mulheres, característicos de assentamentos agrícolas estáveis e bem sedimentados. Para o abastecimento alimentar da região das minas convinhavam produtos concentrados, de pouco volume, fáceis de transportar e armazenar. Assim, estabeleceu-se o fornecimento de milho em grão, que, para ser transformado em comida, era reduzido a farinha em uma mó, daí resultando o fubá. O angu referido por Saint-Hilaire é o fubá cozido em água. Os índios não conheciam nem angu nem fubá. Ambas as palavras, angu e fubá, são de origem africana, dos escravos levados a trabalhar na minas. Preparações similares foram desenvolvidas em outras regiões do mundo onde o milho se tornou o cereal básico da alimentação, como a *polenta* italiana, o *ugali* do leste africano e a *mamaliga* romena.

Mais tarde, quando o café se torna o principal produto da economia brasileira, nesse mesmo contexto ecológico da porção subtropical da Mata Atlântica, a mão de obra escrava das fazendas terá no angu seu prato básico. Mexer o angu para que o fubá cozinhasse uniformemente (não *encaroçasse*) era um dos mais pesados trabalhos nas fazendas de café, e ainda se corria o risco das queimaduras com o material fervente. Com a abolição da escravatura, os colonos livres, em seu maior número italianos, continuaram a ter na polenta seu prato mais importante.

Com a mineração, para incorporar o sul do Brasil à vida econômica da colônia, o governo português reservou para as terras ao sul do Rio Paranapanema a exclusividade no fornecimento de mulas para a região das

² SAINT-HILAIRE, A. de. (1817). O passadio em Minas Gerais. In: CASCUDO, L. da C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977, p. 168-169.

minas. Com isso, os tropeiros, ao levar suas mulas e cargueiros de charque, foram disseminando esse padrão alimentar até a campanha gaúcha. Contudo, a maior facilidade de se produzir bovinos e ovinos nas pastagens naturais do sul terminou por reduzir substancialmente a participação da carne suína na versão sulina da dieta do Planalto de Piratininga.

Ao final dos 1700, estavam perfeitamente assentados os pilares do que hoje conhecemos genericamente como a cozinha mineira e as cozinhas nordestinas do sertão e da costa, resultantes da agrobiodiversidade de três continentes, e das tradições culinárias do Mediterrâneo e da África e da América tropicais. Esse conjunto de espécies vegetais, animais e cultura alimentar havia passado pelo crivo do ambiente ecológico e sócio-econômico do Brasil e já constituía claramente uma nova vertente alimentar no panorama da alimentação humana no planeta. Não era uma vertente caracterizada pela abundância, nem suas qualidades eram igualmente usufruídas por todos os habitantes do país. Mas estava adaptada ao seu ambiente físico e já consubstanciava uma nova identidade étnica: era uma comida que os brasileiros identificavam como sua.

3. A ASCENSÃO DO ARROZ E O MENOSPREZO AOS PRODUTOS TROPICAIS

Sobre essa cultura alimentar, tanto em seu aspecto agrícola como culinário, importantes mudanças ocorreram no início dos 1800, tendo como fato decisivo a transferência da sede do Império português para o Brasil. Nos três séculos anteriores, os fatores naturais, particularmente a adaptação das espécies agrícolas ao solo e ao clima regional, foram decisivos na formatação do padrão alimentar.

A partir da chegada da Corte portuguesa, esses fatores perderam importância diante das considerações de ordem sócio-cultural, que atribuíam prestígio aos produtos e preparações de Portugal e desprestigiavam os da terra. O resultado foram mudanças significativas da alimentação no Brasil, particularmente o aumento da participação do arroz

e um processo de valorização dos produtos da Europa, em especial do Mediterrâneo.

3.1 A ASCENSÃO DO ARROZ

O arroz, que hoje a maioria dos brasileiros consome diariamente, não existia no país antes da chegada dos portugueses. Contudo, Pero de Magalhães Gandavo o menciona rapidamente em 1575. Gabriel de Soares Sousa, em 1587, dá um pouco mais de detalhes:

Arroz se dá na Bahia melhor que em outra nenhuma parte sabida, porque o semeiam em brejos e em terras enxutas; como for terra baixa é sem dúvida que o ano dê novidade; de cada alqueire de semente se recolhe de quarenta para sessenta alqueires, o qual é tão graúdo e formoso como o de Valência (SOUSA, 1587/1971, p. 169).

Essa descrição de Gabriel Soares de Sousa faria crer numa participação importante do arroz nas dietas do Brasil colonial. Não obstante, as referências ao arroz na mesa dos brasileiros nos três primeiros séculos de presença portuguesa são esporádicas, e nem remotamente lhe atribuem a posição de destaque que o arroz tem no Brasil atual. Por que razão e de que maneira teria o arroz assumido a importância de hoje em dia é ainda uma pergunta com poucas respostas documentais. Na escassez documental, tentamos interpretar tanto a pequena importância inicial como seu posterior crescimento à luz das características agrônômicas da planta do arroz e da valoração social atribuída aos cereais pela população brasileira atual.

Evoluído nas bordas dos rios e charcos tropicais, a planta do arroz incorporou características importantes para a sobrevivência nesse meio de beira d'água. Tais características lhe conferem vantagens e desvantagens, comparativamente ao milho e ao trigo. Dentre os três, o arroz é o menos

exigente em termos da fertilidade química do terreno, tolerando solos ácidos e com teores elevados de alumínio tóxico. Sua capacidade de produzir em solos quimicamente pobres lhe dava uma vantagem para o uso agrícola das terras desgastadas, cada vez mais abundantes nas proximidades dos centros urbanos.

Por outro lado, o arroz é o mais exigente em água dentre os três cereais, embora não exija a inundação do terreno, que a imagem dos arrozaes inundados do oriente faria crer ao leigo. A inundação dos tabuleiros desenvolvida na Ásia tem a função de facilitar o controle das plantas invasoras, com as quais o arroz é pouco competitivo. Alternando períodos com inundação e sem inundação, matam-se, ao entrar a água, as ervas que não toleram encharcamento, e, ao se drenar o terreno, matam-se as ervas que precisam de terreno inundado para crescer. Mas o arroz pode ser cultivado sem inundação, neste caso dito "de sequeiro", dispensando o pesado investimento em trabalho na preparação dos tabuleiros. Esse arroz de sequeiro foi a modalidade praticamente exclusiva de cultivo no período colonial e no império.

O primeiro ponto fraco do arroz de sequeiro, contudo, era a necessidade de muito tempo de trabalho para o controle do mato. Por unidade de área e de produto colhido, o arroz requer sensivelmente mais tempo de capina do que o milho ou a mandioca. Como todas essas culturas requerem esse trabalho de capina na mesma época do ano, a decisão mais lógica seria dedicar o tempo disponível para as culturas que produzem mais, isto é, para o milho ou a mandioca. Por isso, o arroz foi por muito tempo um produto de luxo, utilizado em sobremesas, como no arroz doce, cozido com açúcar e leite e polvilhado de canela em pó.

O segundo ponto crítico na cultura do arroz é a ocorrência de estiagem na fase reprodutiva da planta, que pode levar à perda total da produção, tornando o arroz uma cultura de risco. Nas entrelinhas do excerto de Gabriel Soares de Sousa (1587/1971), está o registro de perdas por seca: "porque o semeiam em brejos e em terras enxutas [...] como for terra baixa é sem dúvida que o ano dê novidade", ou, em português atual, nas terras baixas não havia risco de frustração de safra. Disso se depreende que risco no passado era constante e as perdas de safra recorrentes, como

Breve História Ambiental e Sociocultural Da Alimentação no Brasil: do Descobrimento a Meados do Século XX, pp. 59-92.

continuam a ser nas lavouras de sequeiro no presente. A esse respeito é elucidativa a menção a Francisco Peixoto de Lacerda Werneck, o Barão de Pati do Alferes, um grande produtor de café no Rio de Janeiro, que em 1847 deixava instruções escritas ao seu filho, mandado estudar em Paris, mas completamente ignorante da condução de uma fazenda:

o lugar mais próprio para ele [o arroz] se nutrir são as terras baixas e pantanosas. Também é cultivado nas terras secas; é porém necessário que uma estação chuvosa o ajude, senão só dá palha (WERNECK, 1878, p. 70).

Assim, a maior exigência em tempo de capina e o risco podem explicar porque o arroz não alcançou destaque na alimentação do Brasil colonial, a despeito de, nas palavras de Gandavo (1576/1980), “produzir de quarenta para um”. Na década de 1810, em sua viagem a Minas, Saint-Hilaire observa que

O agricultor de Guanhões cultivava ao mesmo tempo milho, feijão, cana de açúcar, café, algodão mamona e trigo. As terras desse agricultor são de boa qualidade, dando o milho 150 a 200 por um, e o trigo 16 a 17 (SAINT-HILAIRE³, 1938 apud TEIXEIRA, 1958, p. 27).

Guanhões está a cerca de 800 metros de altitude, nas montanhas do leste mineiro, a semanas de viagem do Rio de Janeiro. Esse excerto testemunha a racionalidade agroalimentar de milho e feijão, descrita para o Planalto de Piratininga, e documenta a pouca importância da mandioca e do arroz, nas “terras de boa qualidade”, e explica ainda a razão do cultivo marginal do trigo (dando apenas “de 16 a 17 para um”).

A essa altura, o leitor atento poderia perguntar: se “de cada alqueire de semeadura se recolhe de 40 para 60 alqueires” de arroz, então por que ele não era cultivado pelo agricultor de Guanhões, enquanto era cultivado o trigo, que produzia menos? Minha melhor interpretação é que, exceto o

³ SAINT-HILAIRE, A. de. **Viagem pelas Províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais**. V. 2. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938.

trigo, todas as espécies cultivadas por esse agricultor são de verão, de modo que o pico de demanda de trabalho na fazenda devia estar nos primeiros meses do verão. Para produzir arroz, o agricultor precisaria de muita mão de obra justamente nessa época, que teria de ser desviada das outras culturas, particularmente do milho, que dava de “150 a 200” volumes de produção por cada volume de semente plantada, quatro vezes mais que o arroz da Bahia. Por outro lado, embora produzindo menos, o trigo é cultura que ocupa o terreno e a mão de obra no inverno, quando ambos estavam ociosos.

Certo é que até pelo menos a virada dos 1700 para os 1800, o arroz não era um prato básico nas mesas do Brasil, embora fosse um produto comum nas dietas do país. Em Portugal, ao contrário, o arroz era um produto importante, e dele havia importações de vulto, a ponto de ser objeto de decisões reais. Tal era a importância do abastecimento de arroz para Portugal que, em 1766, o rei D. José autorizou o estabelecimento de uma fábrica para descascar o produto no Rio de Janeiro, isentando-o dos impostos de saída do Brasil e de entrada em Lisboa. Esse estímulo fiscal teve êxito, a tal ponto que em 1781 a rainha Da. Maria proibiu a importação de arroz do estrangeiro, valorizando a produção do Império português, diga-se brasileira, considerada suficiente para o consumo. E para que não faltasse arroz em Portugal, o então príncipe regente D. João, em 1800, proibiu a exportação de arroz (CASCUDO, 1983, p. 517). Na virada dos 1700 para os 1800, é flagrante o contraste entre a importância do arroz para Portugal e seu papel secundário na alimentação dos brasileiros.

Ao longo dos séculos de controle do Brasil, o deslumbramento inicial dos portugueses com a América Tropical foi se esvanecendo. As surpresas e curiosidades se tornaram fatos banais do cotidiano, e mesmo a grande promessa de abundância se tornou mesquinha, em face da orientação dos esforços produtivos para misteres ligados à exportação, como a produção de açúcar e a mineração. A sociedade colonial, governada a partir de Lisboa para atender aos interesses e necessidades do reino, forjou hábitos de consumo bastante sumários, sem luxos nem excessos. Ricos e pobres comiam mais ou menos os mesmos produtos, cultivados predominantemente na própria região onde viviam, sendo o luxo dos mais

Breve História Ambiental e Sociocultural Da Alimentação no Brasil: do Descobrimento a Meados do Século XX, pp. 59-92.

abastados comer mais produtos de origem animal e mais doces. Era uma alimentação simples, como de resto todo o estilo de vida, cujos contornos eram dados pelas condições do meio e pela lógica de economizar trabalho e dinheiro.

A transferência da sede do Império português para o Rio de Janeiro em 1808 trouxe mudanças importantes. A pompa e o fausto da Corte portuguesa contrastavam com o padrão frugal da vida dos brasileiros, e contrastavam mais ainda com seus hábitos alimentares, centrados em produtos que negros e índios comiam. A falta de modos, o comer com as mãos generalizado entre os escravos e pessoas pobres, amassando o feijão com a farinha, os mosquitos e o calor, sempre o calor..., tudo isso, à luz dos conceitos e preconceitos da Corte portuguesa da época, devia indicar a mesquinhez daquela nova terra, sua inadequação para sede de um império europeu e branco. Para agravar, havia ainda o vestuário da corte, as várias camadas de saias nas mulheres e de paletós nos homens, sob o risonho e inclemente sol do Rio Janeiro. E um ponto curioso: uma das maiores portavozes desse descontentamento com o Brasil era justamente a princesa e depois rainha Carlota Joaquina.

Certamente, para esses europeus recém-chegados, o calor era muito mais sentido do que para os negros, com sua indumentária sumária, ou mesmo para os brancos locais, que nas horas mais quentes do dia se recolhiam à intimidade de suas casas e se despojavam de todos os adereços caros e inúteis. Aos olhos dos brasileiros atuais, a insistência nessa indumentária pode parecer completamente ilógica, mas era real. E vale considerar que, guardadas as proporções, os brasileiros atuais não têm nenhuma reserva moral para criticar a Corte portuguesa. Nossa atitude atual, a insistência do terno como traje social, é herdeira direta da atitude dos brasileiros do começo dos 1800: era preciso vestir-se e comportar-se como a Corte desembarcada no Rio de Janeiro, não importando o quanto isso fosse climaticamente inadequado.

Essa mentalidade se refletia em vários aspectos do cotidiano, inclusive na alimentação. Como era escasso o trigo para ser transformado em pão, de apelo religioso em todo o mundo cristão, e central na

alimentação de Portugal, era preciso identificar entre os alimentos da terra algum que fosse digno de ser consumido pela Corte. No elenco desses produtos, o arroz era aquele de melhor status, muito acima da farinha de mandioca e do milho. E, se na Corte portuguesa transferida para o Rio de Janeiro se comia mais arroz, também os brasileiros que se prezassem deveriam comer mais arroz.

O status mais alto do arroz em relação ao milho é bem exemplificado nas instruções que o rico cafeicultor Francisco Peixoto de Lacerda Werneck, o Barão de Pati do Alferes, escreve para seu filho em 1847. Sobre o milho, ele diz: "É este o alimento mais necessário para o lavrador de serra acima: com ele se nutrem os escravos, a tropa (de mulas), os cavalos, os porcos, os carneiros, galinha etc." Quanto ao arroz, "é indispensável nas casas da família: serve ele não só para muitos pratos deliciosos como para a exportação e hospital dos escravos" (WERNECK, 1878, p. 70).

Mas se o arroz era de maior risco e exigia mais trabalho que o milho, tinha porém uma grande vantagem agrônômica: podia produzir bem em terras cansadas, que foram se tornando mais e mais frequentes nas cercanias dos núcleos de povoamento. Tais terras não podiam sustentar boas colheitas de milho ou feijão, mas davam safras satisfatórias de arroz, e sua posição no espaço geográfico facilitava o escoamento do produto aos centros de consumo, escoamento esse realizado quase que exclusivamente por mulas.

Contudo, a alimentação dos trabalhadores pobres e dos escravos ainda continuaria a se alicerçar sobre produtos de melhor desempenho agrícola, especialmente o milho, a mandioca e o feijão, particularmente no meio rural. Na segunda metade dos 1800, o café toma a dianteira na economia brasileira, e o vale do Rio Paraíba do Sul se torna a região cafeicultora mais importante. O prato básico da alimentação dos escravos nas fazendas de café era o angu. Na Amazônia, cuja economia nessa época também crescia pela valorização da borracha para a indústria automotiva, a alimentação básica da população era a mandioca, sendo o pirão de peixe o prato diário. No semiárido nordestino, milho, feijão e mandioca permaneciam como pilares da mesa. Em todas essas regiões, o arroz continuou como prato de relativo luxo até meados dos 1900.

Os fatos que acabamos de narrar nos fazem crer que a incorporação do arroz como prato básico na dieta brasileira foi uma consequência da presença da Corte, uma questão de prestígio e diferenciação social, que pouco a pouco foi ganhando os núcleos urbanos em todas as regiões do país. Em 1938, quando se estabelece pela primeira vez a cesta básica para efeito de salário mínimo, o arroz e o feijão já figuravam como elementos obrigatórios na alimentação dos trabalhadores urbanos em todo o país. Contudo, o arroz continuava menos importante nas dietas das populações rurais, que eram 69% da população no censo de 1940.

3.2 A VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS EUROPEUS E O MENOSPREZO AOS PRODUTOS TROPICAIS

Após a emancipação política em relação a Portugal, o centro de referência da sociedade brasileira se desloca para a França, que passa a ser também o destino de estudo dos filhos das famílias mais abastadas do Brasil. E a influência francesa se torna dominante no vestuário, nas concepções de mundo e nos valores, inclusive na área da alimentação. Sendo os franceses grandes comedores de pão, esse alimento, e por consequência o trigo, é alçado à condição de superioridade sobre os alimentos tropicais.

Naturalmente, o pão não estava só: era acompanhado de outros produtos e preparações da cozinha francesa de então, como o vinho e os queijos. Em 7 de setembro de 1922, centenário da independência, Luiz Pereira Barreto, médico nascido em 1840, publicava um longo artigo no jornal *O Estado de S. Paulo*, sob o título "A higiene da mesa". Nesse artigo, sintomaticamente, era apresentada a título de exemplo a ração média de um parisiense da época, na qual o pão aparece como primeiro alimento, 400 gramas por dia, acompanhado, de carnes, queijos, legumes, batata inglesa e vinho, meio litro por dia.

Ao escrever o artigo, Pereira Barreto contava 82 anos de idade e nutria um genuíno amor por seu país. Elogiava a combinação de polenta, feijão e toucinho “*que dávamos aos nossos escravos*”. Alertava, porém, que o feijão, embora “*ouro maciço*”, apenas devia ser ingerido “por estômagos irrepreensíveis quanto ao grau de capacidade digestiva [...] alimento sem igual para o trabalhador de machado, para os moços, para os homens vigorosos; mas não serve para os intelectuais” (BARRETO⁴, 1922 apud CASCUDO, 1977, p. 15). A cabeça de Pereira Barreto, assim como de seus contemporâneos formalmente educados, estava cheia de França.

Bom mesmo era o pão, de trigo. Mas a valorização do trigo pela restrita elite da época áurea do império não teve grandes consequências, fosse pela insignificância numérica dessa elite, fosse porque o poder aquisitivo do povo em geral não permitia o consumo de trigo importado, mais caro que os alimentos da terra. Porém, no final do império e começo da república, um fator novo veio modificar sensivelmente esse quadro: o grande influxo de imigrantes europeus. Pela primeira vez na história o Brasil recebia uma contribuição significativa de brancos não portugueses.

Com efeito, as profundas mudanças na economia e na geografia política da Europa na segunda metade dos 1800 resultaram na emigração de parte de sua população. A entrada desses imigrantes no Brasil se avoluma a partir da década de 1870, e o fluxo continua importante até meados dos 1900. O maior polo de atração dos imigrantes foram as regiões cafeeiras, especialmente o Estado de São Paulo, destino de mais da metade dos que chegaram. Em São Paulo, os imigrantes aportados no final dos 1800 eram majoritariamente italianos, contratados como colonos nas fazendas de café.

Numericamente, a segunda grande região a receber imigrantes foi o sul do país. Ao contrário de São Paulo, os imigrantes no sul recebiam lotes de terra, onde foram reproduzindo sistemas de agricultura camponesa similares aos de sua origem europeia. Tais lotes ainda hoje são chamados “colônias” na linguagem rural do Rio Grande do Sul. Os principais grupos no

⁴ BARRETO, L. P. A higiene da mesa (1922). In: CASCUDO, L. da C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p. 6-26.

sul foram os italianos e os alemães, seguidos pelos eslavos, particularmente polacos e ucranianos.

Enquanto em São Paulo os imigrantes foram inseridos de imediato na economia internacional e imersos na sociedade brasileira, no sul eles permaneceram mais isolados, focados na economia regional, em núcleos concentrados por nacionalidade, constituindo comunidades etnicamente mais homogêneas. Nessas comunidades, os traços de origem dessas populações permaneceram mais fortes, e até hoje são muito mais discerníveis que em São Paulo.

A imigração continuou forte nas primeiras décadas dos 1900, mas os imigrantes já não eram apenas agricultores. Com o crescimento das cidades e a industrialização, os imigrantes se empregavam também em ofícios urbanos, e embora os italianos continuassem predominando, outros grupos étnicos foram chegando. Foram espanhóis, portugueses, cristãos refugiados do Império Otomano, registrados como turcos, mas na verdade predominantemente árabes, também gregos, e uns poucos armênios. Dentre esses armênios estavam meus avós, aportados em Santos em 1926.

A despeito da heterogeneidade étnica, esses imigrantes tinham muitos traços em comum quanto à cultura alimentar, agrícola e religiosa. Exceto os alemães e eslavos, eram todos povos do Mediterrâneo, filhos do trigo, do pão e do vinho santificados pelo cristianismo, lembrados de Jesus orando no Monte das Oliveiras, e habituados ao óleo dos seus frutos. Na idade moderna, os povos do Mediterrâneo haviam incorporado outros produtos às suas dietas, particularmente a batata inglesa e o tomate, produtos que, embora de origem americana, adaptaram-se muito bem ao sul da Europa.

Tais povos compartilhavam também atitudes e valores raramente declarados, mas sempre presentes, como pano de fundo em suas vidas na nova pátria. Uma percepção generalizada era a da prodigalidade da terra brasileira, que permitia mais de uma colheita por ano, contrastada com a pobreza da população brasileira mais antiga: dos negros, mulatos caboclos e índios. Para a maioria desses imigrantes, oriundos de ambientes profundamente degradados e de clima menos favoráveis à agricultura, a

explicação era simples: a causa da pobreza era a preguiça atávica, inerente aos “brasileiros”. Os brasileiros eram, naturalmente, inferiores, estendendo-se o desprezo pelos povos tropicais aos seus cultivos agrícolas, às suas comidas e à sua cultura em geral. Mas essas ideias não eram exclusivas dos imigrantes; eram endossadas pelas elites brasileiras estabelecidas na colônia e no império. Tal atitude, aliás, foi expressa em documentos oficiais que, entre outras coisas, justificavam a imigração europeia pela necessidade de melhorar a raça.

No que se refere à alimentação, um depoimento muito franco nesse sentido é dado por Cora Coralina. Cora nasceu no município de Goiás em 1889, ali cresceu, e de lá saiu, recém-casada, em 1911. Já idosa, voltou à cidade de Goiás e dedicou-se a escrever, publicando seu primeiro livro aos 75 anos de idade. Ao recordar-se de sua infância, Cora descreve num poema a contraditória atitude dos brasileiros brancos pobres em relação ao milho:

[...]

Sou a planta humilde dos quintais pequenos e das lavouras pobres.
Meu grão, perdido por acaso, nasce e cresce na terra descuidada

[...]

Sou a planta primária da lavoura.

Não me pertence a hierarquia tradicional do trigo

e de mim não se faz o pão alvo universal.

O Justo não me consagrou o pão da vida,

nem lugar me foi dado nos altares.

Sou apenas o alimento forte e substancial

dos que trabalham a terra onde não vinga o trigo nobre;

sou de origem obscura e de ascendência pobre,

alimento dos rústicos e animais de jugo.

Quando os deuses da Hélade corriam

pelos bosques coroados de rosas e espigas;

quando os hebreus iam em longas caravanas

buscar na terra do Egito o trigo dos faraós;

quando Rute respigava cantando nas searas de Booz

e Jesus abençoava os trigais maduros,

Breve História Ambiental e Sociocultural Da Alimentação no Brasil: do Descobrimento a Meados do Século XX, pp. 59-92.

eu era apenas o bró, nativo das tabas ameríndias.
Fui o angu pesado e constante do escravo na exaustão do
eito,
sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante,
sou a farinha econômica do proletário,
sou a polenta do imigrante e a miga
dos que começam a vida em terra estranha.
Alimento de porcos e do triste mu de carga,
o que me planta não levanta comércio, nem vantagem
dinheiro.
Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paióis,
sou o cocho abastecido donde ruma o gado,
sou o canto festivo dos galos na glória do dia que amanhece,
sou o cacarejo alegre das poedeiras à volta dos seus ninhos,
sou a pobreza vegetal agradecida a vós, Senhor,
que me fizeste necessário e humilde.
Sou o milho!" (CORALINA, 2001, p. 156-157)

A atitude de Cora Coralina, ainda que prestando reverência ao milho, aceita e reconhece sua inferioridade, análoga à atitude de Pereira Barreto em relação ao feijão. E, embora essa atitude tenha sido acentuada pela imigração europeia, ela já estava presente desde o Brasil colonial. Ainda no elogio à mandioca, na fase do deslumbramento, Gabriel Soares de Sousa escrevia em 1587 que "[...] a mandioca é mais sadia e proveitosa que o **bom trigo**" (SOUSA, 1587/1971, p. 179-180, grifo nosso). O trigo na verdade nunca saíra completamente do ideário da elite colonizadora, e mais tarde foi valorizado como elemento de diferenciação social: "a hierarquia tradicional do trigo [...] o trigo nobre", contrastava com o milho "de origem obscura e de ascendência pobre, alimento dos rústicos e animais de jugo".

Essa atitude está muito presente em todos os quadrantes do Brasil. A cidade de Salvador é a mais africana de todo o Brasil, ao ponto de Dorival Caymmi, compositor baiano mulato, descrevê-la como "a terra do branco mulato, a terra do preto doutor", na canção "São Salvador", de 1959. Isto é, a terra onde um mulato já é considerado branco, e a única onde um preto podia chegar a ser doutor. Sobre a culinária dessa cidade de Salvador, Hildegardes Vianna, de tradicional família baiana e estudiosa da cozinha regional, escrevia em 1963:

Durante muito tempo as comidas de azeite de dendê sofreram restrições por causa de sua origem negra, só aparecendo nos lares [entenda-se, lares ricos] em ocasiões especiais: tempo de Quaresma, sextas-feiras de guarda e almoços para visitantes que desejavam provar os quitutes baianos. Mesmo assim, nunca se deixava de fazer uma "frigideira" de peixe ou marisco e um "paulista" para os "bocas-ruins". Ainda hoje há muito baiano que não suporta o azeite de dendê por uma evidente questão de preconceito social e racial (VIANNA⁵, 1963 apud CASCUDO, 1977, p. 33).

Entenda-se, para um "boca ruim", pessoa de apetite depravado, pela origem de "sangue ruim": o branco mulato, ao apreciar a comida de azeite, denunciava sua ascendência considerada inferior.

3.3 NO MEIO RURAL, A DIETA DO IMIGRANTE SE TROPICALIZA

A despeito dessa valorização pelas elites dos hábitos e produtos alimentares do Mediterrâneo, os imigrantes que se tornaram agricultores, ainda que a princípio possam ter estranhado os produtos da terra, tiveram de se ajustar à sua nova condição. Reproduziu-se assim um processo semelhante ao que havia ocorrido com os portugueses nas primeiras décadas de ocupação do Brasil. A dieta foi se orientando para os produtos tropicais, agronomicamente mais adequados ao novo meio, aplicando-se a esses produtos as técnicas culinárias trazidas da Europa.

Os italianos, que já na Europa haviam aprendido a se alimentar de polenta, fizeram aqui do milho seu cereal básico. Em pratos como o nhoque, substituíram a batata inglesa pela mandioca. Os alemães na Serra Catarinense, onde nem o trigo e nem o centeio produziam bem, desenvolveram um pão à base de fubá, batata-doce e cará. Esse pão tem uma massa úmida, como a broa de centeio, que os agricultores de hoje costumam reputar como mais substanciosa que a de trigo (por experiência própria, tal opinião é endossada por esse que vos escreve). Quanto às

⁵ VIANNA, H. (1963). Breve notícia sobre a cozinha baiana. In: CASCUDO, L. da C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p 42-44.

geleias, os alemães as produzem hoje de praticamente todas as frutas nativas. A aguardente de cana substituiu a *grappa* e o *schnapps*. Ambos, alemães e italianos, abraçaram as frutas, incorporaram o feijão, o arroz, a farinha de milho e a mandioca no seu dia a dia. Os polacos e ucranianos tanto se acaboclam na alimentação que, numa estada de alguns dias em suas casas, arrisca-se não ver passar uma única preparação eslava. A origem eslava apenas se vê pela pele e olhos claros, casas pintadas de cores fortes, e na *pessanka*, ovos de galinhas finamente pintados, sempre à mostra como objetos de decoração.

No entanto, os produtos à base de trigo e de batata inglesa nunca desapareceram por completo da alimentação desses agricultores de origem europeia. Passaram à condição de prato de ocasiões especiais, como a macarronada italiana aos domingos, ou ainda para testemunhar sua origem a visitantes, como o *strudel* alemão e o *pierogue* polaco.

3.4 NO MEIO URBANO, A DIETA SE LIGA AO PORTO, DESCONECTANDO-SE DO ENTORNO TROPICAL

Enquanto a alimentação dos imigrantes no campo se orientou no sentido de uma melhor adaptação ao seu entorno local tropical, a alimentação dos imigrantes que permaneceram nas grandes cidades, particularmente em São Paulo, desprende-se da realidade ecológica brasileira. Conformou-se assim um sistema de abastecimento alimentar que dependia mais do porto do que das condições do ambiente regional. E à medida que a população imigrante urbana ascendeu economicamente, constituiu-se um segmento de mercado crescente bancar a importação de seus víveres, em escala crescente.

Darcy Ribeiro observa que, na maior parte do país, a imigração europeia não foi numericamente suficiente para modificar o padrão cultural moldado em quase quatro séculos de formação nacional. Mas, em São Paulo, foi diferente: o número de imigrantes foi tão grande que desfigurou o

padrão caipira que havia evoluído a partir do aldeamento dos jesuítas até o começo dos 1800 (RIBEIRO, 1995, p. 407). São Paulo tornou-se uma cidade estrangeira, como um enclave no Brasil.

No que se refere à alimentação, Leonardo Arroyo, a pedido de Luiz da Câmara Cascudo, descreve em 1962 um roteiro gastronômico da cidade de São Paulo. Fala de pizza, vinho Cambriz, de frango assado, ou alho-e-óleo, *spaghetti con le vongole*, sardela, pão toscano, polenta frita, linguiça calabresa, vinho Visconde de Ayala, *fusilli*, comidas árabes, espanholas, portuguesas etc. Um desavisado imaginaria tratar-se de alguma cidade no sul da Europa. Também menciona restaurantes de comida baiana: "Tais casas, porém [...] tiveram vida relativamente efêmera [...] É curioso como o que menos se come em São Paulo talvez sejam as especialidades brasileiras..." (ARROYO⁶, 1962 apud CASCUDO, 1977, p. 95).

Atente-se que Arroyo faz um roteiro gastronômico, isto é, uma relação de locais onde se poderia comer em situações mais ou menos especiais. Portanto, uma relação de restaurantes e de pratos valorizados em termos de status pela população paulistana de então. A dieta dos ricos podia ser próxima desse roteiro, mas certamente tal roteiro não espelhava o passadio dos "bocas-ruins" de São Paulo. E de fato, em 1963, São Paulo estava em transição: de uma cidade de imigrantes europeus, já melhor situados socialmente, passava a incorporar em números crescentes migrantes vindos do interior do estado e do Nordeste.

Os migrantes do Nordeste, coletivamente chamados de baianos, eram mais escuros, mais tropicais, mais rudes e mais pobres. E, aos olhos dos imigrantes europeus e de seus descendentes paulistanos, careciam de modos, ouviam muito alto as canções de Luiz Gonzaga e dançavam de modo excessivamente sensual. Além disso, eram perigosos com suas "peixeiras" (facas). João Rubinato, filho de imigrantes italianos, que se tornou conhecido pelo nome artístico de Adoniran Barbosa, descreve a atitude dos imigrantes na canção "Tiro ao Álvaro", de 1960. Referindo-se à sua amada, diz: "teu olhar mata mais do que bala de carabina, que veneno estricnina, que peixeira de baiano".

⁶ ARROYO, L. (1962). Capítulo da mesa, em São Paulo. In: CASCUDO, L. da C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p 89-96.

Tudo isso – comida de baiano, música de baiano, comportamento de baiano – não eram exemplos a serem seguidos. O sucesso dos restaurantes de comida nordestina apenas veio a se consolidar com a ascensão socioeconômica dos migrantes, já no final do século XX. Ainda que atenuado, esse choque cultural ainda é parte da realidade da Grande São Paulo no começo do século XXI. As mudanças na dieta alimentar em outras grandes cidades no Centro-Sul do Brasil seguiram trajetórias semelhantes às de São Paulo. No Rio de Janeiro, o número de imigrantes europeus foi menor e, dentre eles, houve maior expressão da colônia portuguesa. Contudo, isso não alterou qualitativamente o quadro, apenas se trocando o qualitativo genérico “baiano” para “paraíba”.

A dinâmica da dieta alimentar e de seus contornos socioeconômicos em São Paulo e no Rio de Janeiro teve consequências na alimentação de todo o país, devido a serem essas cidades polos de irradiação cultural e econômica no Brasil do século XX. Até hoje, o cenário das telenovelas tipicamente se alterna entre Rio de Janeiro e São Paulo, veiculando para os rincões mais remotos do país os valores e ideias dessa classe média de origem europeia, valorizando socialmente os produtos de clima temperado e desprestigiando os tropicais. Nas novelas televisivas, os ricos tomam uísque e champanhe, os pobres, cachaça; os ricos comem maçã, pera, pêssego, enquanto os pobres comem banana, coco, jaca; nas festas dos ricos há vinhos e queijos e música estrangeira; nas dos pobres, feijoada e pinga, ao som de samba ou forró.

3.5 UMA VISÃO DE CONJUNTO DAS MUDANÇAS DOS 1800 A MEADOS DOS 1900

Numa visão de conjunto das mudanças nas mesas e nas ideias sobre alimentação da chegada da Corte portuguesa ao Rio de Janeiro, em 1808, até a quase extinção do fluxo de imigrantes europeus em meados dos 1900, o fenômeno mais marcante foi o do distanciamento progressivo entre o

ambiente tropical e o universo alimentar brasileiro. Esse universo, com sua representação dentro das panelas e sobre a mesa, por um lado, e, por outro, no plano do cultural, no ideário referente à alimentação.

O embrião desse distanciamento sempre esteve presente, mesmo na fase de deslumbramento com a generosidade da natureza no trópico americano, mas permaneceu dormente por quase três séculos. Nesse período de dormência, desenvolveu-se a dieta brasileira tratada nas seções 1 e 2, combinando elementos da biodiversidade e das técnicas culinárias do Mediterrâneo, da África e da América, passados pelo crivo das condições ambientais do trópico e das estruturas sociais e econômicas do Brasil colonial. Mas a chegada da família real e, depois, a imigração europeia despertaram o embrião dormente, que no seu crescimento negou o padrão alimentar evoluído nos três séculos anteriores.

Em termos macro, essa negação da tropicalidade brasileira reforçou a vinculação da alimentação das crescentes populações urbanas com os portos de importação e enfraqueceu seus elos com o ambiente ecológico do país. Nossos pés pisavam o solo do Brasil, do maior e talvez mais generoso espaço tropical do planeta, mas nossa cabeça encheu-se de Europa, e nossas barrigas, tanto quanto possível, enchiam-se de produtos de clima temperado. Aludindo a esse fato, embora não focalizando especificamente a alimentação, escrevia Sérgio Buarque de Holanda já em 1936: "Somos uns desterrados em nossa própria terra" (HOLANDA, 1976, p. 3).

Embora esse tenha sido o processo dominante, também ocorreu, em escala limitada, uma nova onda de deslumbramento com a natureza tropical, naqueles rincões onde os imigrantes se tornaram agricultores. Por seu isolamento e de falta de recursos, esses agricultores tiveram de se confrontar com a natureza tropical e terminaram por tropicalizar suas dietas e preparações culinárias, especialmente no sul do país. Ainda que continuassem muitas vezes e se expressar em línguas estrangeiras, tais comunidades de fato se vinculavam ao trópico, se abasileiravam, enquanto as populações urbanas, de brasileiros antigos ou imigrantes há pouco chegados, iam distanciando suas dietas do sol do Brasil.

Esse processo de distanciamento avançará fortemente a partir de meados dos 1900, com o afluxo do excedente de trigo norte-americano no

pós-guerra e com a disseminação de insumos químicos para a produção agrícola. Esse assunto será tratado em outro artigo. Falta, porém, um último comentário sobre a imigração europeia.

Atente o leitor que não é nosso intento fazer uma avaliação de conjunto das consequências da imigração europeia não ibérica para o Brasil a partir de meados dos 1800. De maneira geral, a imigração é vista como um elemento positivo para a evolução da sociedade brasileira. Nossa intenção nesse texto foi focalizar as consequências da imigração sobre a alimentação, tendo como objetivo último o desenvolvimento de dietas ecologicamente sustentáveis para o país.

Não se trata, portanto, de nenhuma postura xenófoba ou racista. Nem poderia ser diferente, uma vez que o próprio autor dessas linhas é uma consequência da imigração. O ponto central é que, para a construção de um padrão alimentar ambientalmente sustentável, o maior desafio que se coloca hoje aos brasileiros é efetivamente se abrigar ou, melhor dizendo, se tropicalizar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, P. de. **Mandioca**: pão do Brasil. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982. 181p.

CAMINHA, P. V. de. (1500). Carta de Pero Vaz de Caminha ao Rei D. Manuel. In: PEREIRA, P. R. **Os três únicos testemunhos do descobrimento do Brasil**. Rio de Janeiro: Lacerda, 1999. p. 31-59.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Edusp, 1983. 926p.

CORALINA, C. **Poemas dos becos de Goiás e estórias mais**. São Paulo: Global, 2001. 236p.

GANDAVO, P. de M. (1576). **Tratado da terra do Brasil e História da província de Santa Cruz**. São Paulo: Edusp, 1980. 150p.

HEISER, C. B. **Sementes para a civilização**. São Paulo: Edusp, 1977. 253p.

HOLANDA, S. B. de. **Raízes do Brasil**. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1976. 154p.

RIBEIRO, D. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 440p.

SOUSA, G. S. de (1587). **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. São Paulo: Edusp, 1971. 389p

TEIXEIRA, E. F. **O trigo no sul do Brasil**. São Paulo: Linotype, 1958. 300p.

WERNECK, F. P. de L. **Memória sobre a fundação e costeiro de uma fazenda na província do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Lammert, 1878. 357p.